

報道関係各位

**日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」
『ゴチになります！ 特別コース』を期間限定販売。
出演者も絶賛！ ホテルシェフが巧みな技で仕上げる
創作フレンチをコース仕立てで**

鶉のパイ包み焼きをはじめ、帆立のトリュフェや牛フィレ肉のステーキなど、
味わいはもちろん豊かな風味と香りを味わう本格フランス料理

2025 年 6 月 5 日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、ダイニング「ドゥ ミル」において、日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」「ゴチになります！ 26」でご提供したメニューを取り入れた特別コースを 2025 年 6 月 9 日(月)より期間限定で販売いたします。



「牛フィレ肉のステーキ ペリグーソースのロッシェニ」イメージ

「ゴチになります！ 26」出演者が召し上がった絶品フレンチをコース仕立てで

関連情報 URL： http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil_gochispecial/

当ホテルのフレンチレストラン、ダイニング「ドゥ ミル」では、2025 年 6 月 5 日(木)放送の日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」「ゴチになります！ 26」でご提供したメニューを取り入れた特別コースを、2025 年 6 月 9 日(月)よりランチタイム(土・日・祝日のみ)、およびディナータイムにて販売いたします。出演者の皆様にも絶賛いただいた、シェフの巧みな技で仕上げた香りまで楽しめる創作フレンチの数々を、期間限定でご堪能いただけます。この機会にぜひ「ゴチになります！ 特別コース」をご賞味ください。



ダイニング「ドゥ ミル」店内イメージ



「帆立のトリュフェ コーヒー風味のエミュルション」イメージ

「ゴチになります！特別コース」詳細

【アミューズ】 本日のアミューズ

【オードブル】 鰹のフランベ ガトー仕立て

アボカドと冷たいソーテーパーオニオンを赤酢で合わせ、全体をバーナーで炙った鰹に、ビーツのドレッシングをアクセントにしたサラダ仕立て。

【温かいオードブル】 鶉のパイ包み焼き

鶉の胸肉としんなり炒めたキャベツのブレゼ、ハーブとスパイスをブレンドした塩で味付けし、パイで包んで香り高く焼き上げました。

【魚料理】 帆立のトリュフェ コーヒー風味のエミュルション

帆立にトリュフを挟み込み、程よく火入れすることで素材の持ち味を融合し、カリフラワーのピューレを牛乳の泡に見立て、コーヒー風味のエミュルションを泡立ててかけることで、カプチーノの仕立てに。フランス料理ではコーヒー豆を用いることは珍しくシェフのアイデアが光る逸品。

【肉料理】 牛フィレ肉のステーキ ペリグーソースのロッシェニ

王道のフランス料理として名高い牛フィレ肉のロッシェニ。フォワグラのソーテーパーを重ねて、マデラ酒のソースにトリュフを加えた芳醇なペリグーソースで。さらにサマートリュフを贅沢に削ることで香り豊かに仕上げました。

【デザート】 ピーチ・メルバ

桃のコンポートの甘酸っぱさとラズベリーソースの酸味、バニラアイスクリームの優しい甘さが絶妙に組み合わせあった夏にぴったりのデザート。

【小菓子】 柚子胡椒風味のガナッシュ

柚子胡椒を隠し味にした生チョコもコースの最後にお楽しみいただけます。

食後のお飲み物

「ゴチになります！特別コース」提供概要

URL： http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil_gochispecial/

期 間：2025 年 6 月 9 日(月)～8 月 31 日(日)

場 所：6F ダイニング「ドゥ ミル」

時 間： 【ランチ】 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00) ※土・日・祝日のみ営業

【ディナー】 [平日] 18:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)

[土・日・祝日] 17:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)

料 金：お一人様 ¥15,000

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※一部、番組内容と素材・食材の産地を変更しご提供しております。

ご予約：【前日 16 時までには要予約】

インターネット予約 http://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil_gochispecial/

レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00～19:00)

お問い合わせ：レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00～19:00)

ダイニング「ドゥ ミル」シェフ 高橋克友



ダイニング「ドゥ ミル」シェフ
高橋克友

1976 年生まれ。2004 年に渡仏。

ジョルジュ・ブラン（ブルゴーニュ）、レストラン・ル・シャンバール（アルザス）、ミシェルカイザー レストラン アレクサンドル（プロヴァンス）などの星付きレストランをはじめとし、フランス各地方のレストランで4年間研鑽する。

帰国後、2 軒のレストランでシェフを務め、2013 年に東京ドームホテルに入社。2018 年、ダイニング「ドゥ ミル」シェフに就任。

【シェフからメッセージ】

料理を通じてお客様と対話をするような気持ちで一品一品と向き合い、一皿の料理が最高の状態でお客様のもとへ届けられるよう、心を込めてご提供しております。お客様に季節の移り変わりを感じていただきたいという想いからその時々旬の食材を選んでおります。また、彩りや盛り付けといった見た目や香りだけではなく、使用する食器まで細かい部分にまで気を配ることで、ご来店いただいたお客様に“特別感”や“非日常”を味わっていただきたいと願っております。

ダイニング「ドゥ ミル」について

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/deuxmil/>



ダイニング「ドゥ ミル」店内イメージ

家庭的で温かいサービスの中、親しい方との大切な時間をお過ごしいただける"隠れ家"レストラン。クラシックな手法をアレンジし、素材を生かした現代風フランス料理をご用意しております。常時 100 種類以上ある豊富なワインセクションとともに、トータルなお食事をご堪能ください。

※「ドゥ ミル」店内のご利用は中学生以上の方に限らせていただいております。小学生以下のお子様を伴ったお食事はサロンをご利用ください。（要予約・収容人数 4～20 名）

※短パン、サンダルまたはそれに準ずる軽装は、ご入店をご遠慮いただく場合がございます。

東京ドームホテル開業 25 周年について

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/anniversary/>

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、2025 年 6 月 1 日(日)に開業 25 周年を迎えました。2000 年の開業以来、これまでご愛顧いただいた多くのお客様への感謝の気持ちを込めて、2025 年 1 月 1 日(祝・水)より 1 年間、開業 25 周年を記念したイベントや各種フェア、商品をご用意いたします。なお、情報につきましては順次公開してまいります。

「“楽しい”をもっとー」をスローガンに展開する記念イベントやフェア、商品を通じて、当ホテルがビジョンとして掲げる「楽しさ度ランキングNo.1 ホテル」を表現しながら、未来への挑戦と発展を続けてまいります。



東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に 2000 年 6 月 1 日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約 10 分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき 3 つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。地下 3 階、地上 43 階の高層ビルは、高さ 155m、延床面積 105,856.6 m²で、客室 1,006 室、レストラン&ラウンジ 9 店（ホテル外直営店 1 店含む）、大中小宴会場 15 室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。 ※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺・山北

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>